

WORLD SOM

Sommelier Expert

KEDGE
BUSINESS SCHOOL



L'art de la dégustation pour des moments d'exception

POINTS FORTS

Une pédagogie d'excellence

Un comité pédagogique composé de professionnels reconnus du secteur

Une triple compétence (technique, relationnelle et commerciale)

Une formation en parfaite adéquation avec les besoins du secteur

Des visites et voyages d'étude



CURRICULUM

ACCÈS : DE CAP/BEP AVEC EXPÉRIENCE PRO, BAC AVEC 2 ANS D'EXPÉRIENCE PRO À BAC PRO HÔTELLERIE/RESTAURATION

DURÉE : 6 semaines - **CAMPUS** : Paris - **RYTHME** : Temps plein - **RENTRÉE** : Janvier

DÉGUSTATION ET ANALYSE SENSORIELLE

- Mécanismes, conditions
- Méthodologie et mise en application
- Interprétation, identification

SAVOIR-FAIRE DU SOMMELIER

- Matériel du sommelier
- Ouverture et service des vins
- Tendances du marché
- Supply chain

VITICULTURE/OENOLOGIE

- Origine de la vigne
- Vinification
- Élevage
- Culture biologique
- Distillation

ACCUEIL ET CONSEIL CLIENT

- Préséance
- Savoir-être
- Analyse des attentes
- Aspects commerciaux

CRÉATION ET GESTION DE CAVE

- Identification des besoins
- Gestion des stocks et des fournisseurs
- Analyse des ventes

CONNAISSANCE DES VIGNOBLES

- France
- Europe du Nord et du Sud
- Le Nouveau Monde (USA, Chili...)
- Autres boissons

ACCORDS METS ET VINS

- Règles de base et combinaisons
- Types de mets
- Cuisines et familles de vins
- Apéritifs et digestifs

MISE EN PRATIQUE

- Jeux de rôles
- Élaboration d'une carte des vins
- Ateliers avec des Chefs

SECTEURS

- Restaurants gastronomiques et de qualité
- Restaurants d'hôtels de luxe
- Bars à vin
- Cavistes
- Chaînes de magasins spécialisés en vins
- Épicerie fine
- Grande distribution

TYPES DE POSTES

Assistant sommelier / Sommelier /
Sommelier conseil / Consultant en
sommellerie / Manager de bar à vin /
Manager de restaurant

ENTREPRISES DU RÉSEAU

Union de la Sommellerie Française,
Association de la Sommellerie
Internationale, Les Sources de
Caudalie/Château Smith Haut-Laffite,
Cordeillan-Bages, Cuisine Mode(s)
d'Emploi (Thierry Marx), Le Bistrot
du Sommelier, Le Petit Sommelier,
Mandarin Oriental Hotel Group,
Château Angelus, Château
Beychevelle, Cité du Vin,
La Vinothèque, La Winery,
Vignerons Bio Nouvelle-Aquitaine,
Wine and Co, Wine Hub, CVBG...



35% des étudiants de
KEDGE Wine School ont un emploi
avant la fin de leur scolarité



80% des étudiants
sont embauchés dans leur
entreprise d'accueil



97% des diplômés
obtiennent un emploi dans
les 6 mois suivant la sortie

À PROPOS DE KEDGE

Cette formation est dispensée à Paris,
sur un campus situé dans le Bâtiment
Lumière, offrant 6 400 m² sur deux niveaux,
avec 25 brain bubbles et un amphithéâtre
de 80 places. La vie étudiante y est enrichie
par diverses installations : espaces de
restauration variés, salles de sport et
lieux culturels directement sur le campus.
Situé dans un quartier d'affaires animé
et proche de Bercy Village et de la BNF,
avec une facilité d'accès aux transports
en commun, le campus parisien vous
propose un environnement idéal pour
une expérience académique et
personnelle enrichissante.



PARIS
CAMPUS

**KEDGE Business School est un
établissement de l'enseignement
supérieur privé à but non lucratif
sous contrat avec l'État.**

7^e

meilleure Business
School française,
Financial Times 2024

1^{ère}

école française
pour la recherche en
Business Administration,
Shanghai 2023

À PROPOS DE KEDGE WINE SCHOOL



6 programmes
spécialisés



1 centre de
recherche dédié



73 partenaires
dans le réseau

ADMISSION

INFORMATIONS & CANDIDATURE join.kedge.edu

CONTACT

Prenez rendez-vous avec un
conseiller spécialisé pour construire
votre projet professionnel.

France :
ms.msc@kedgebs.com

International :
international@kedgebs.com

FRAIS DE SCOLARITÉ

pris en charge par la Gérard Basset
Foundation, partenaire de KEDGE
Wine School pour la diversité
sociale dans l'industrie du vin.

Plus d'informations sur :

kedge.edu

**EN SAVOIR
PLUS SUR LE
PROGRAMME**

